



Aethos Ericeira Embalados pelo mar

O ioga, a meditação e o surf juntam-se a uma refeição saudável neste novíssimo hotel, especializado no bem-estar físico e mental, e com vistas desafogadas sobre o Atlântico



Atlântico

A cargo do Astet Studio e do arquiteto Luís Pedro Silva, a decoração inspira-se nos tons da areia e no azul do oceano

PRZEMYSŁAW NIECIEKI

Chegar ao entardecer e assistir a um inesperado pôr do sol pode ter sido mera coincidência, ou simplesmente sorte, mas ficará na memória. Ali, no alto de uma falésia, a apenas 40 metros do mar, longe da confusão, deixamo-nos encantar com este espetáculo natural. Após o Sol desaparecer completamente na linha do horizonte, continuamos a visita pelo novíssimo hotel Aethos (quatro estrelas superior), na Encarnação, bem perto da Ericeira: primeiro, na esplanada do restaurante Onda, que convida a tomar um gin ou um dos cocktails da carta; depois, a espreitar o areal da praia da Calada, que se revela aos nossos pés, junto ao deck de ioga e meditação. Já ao cair da noite, entramos neste hotel, com 50 quartos e suítes, de diferentes tipologias, direcionado para o bem-estar físico e mental, com vistas desafogadas sobre o mar. Lá dentro, ainda cheira a novo. Por isso, não é de estranhar que se repare em detalhes por aperfeiçoar. Pensado pelo Astet Studio, reconhecido gabinete de arquitetura e design de interiores de Barcelona, e pelo arquiteto português Luís Pedra Silva, combina os tons da areia, o azul intenso do Atlântico e as cores quentes da

falésia com as madeiras, peles, veludos, entre outros materiais mais nobres, como pedra e mármore. “Um dos grandes desafios foi fazer com que o espaço funcionasse em todas as estações do ano, e não só no verão”, diz Ala Zreigat, um dos fundadores do Astet Studio.

Rodeado por algumas das melhores praias para a prática de surf, o Aethos pretende agradar a uma comunidade jovem, “nómadas que adoram surfar, mas também apreciam um luxo descomplicado”, acrescenta Ala. Seguindo a filosofia de bem-estar, a ementa criada pelo chefe Afonso Blazquez, à prova no restaurante Onda, sugere pratos saudáveis, preparados com ingredientes da época, como cavala curada, puré de coentros, vinagrete de mostarda; salada de beldroegas, beterraba e framboesas ou uma suculenta tomahawk grelhada no joser. Entre uma aula de surf, meditação ou ioga, há ainda que guardar tempo para dar um mergulho na piscina de água salgada aquecida, que nos deixou tão maravilhados quanto o pôr do sol. – S.P.

R. da Estalagem, Encarnação, Ericeira > T. 261 244 510 > a partir de €200

AQUI À VOLTA

Outros sítios na Ericeira



Gelatommy

Feitos de forma artesanal, os gelados são confeccionados apenas com produtos naturais. Há cerca de 24 sabores, dos quais dez são sorvetes, servidos em quatro tamanhos, em copo ou cone.

R. 5 de Outubro, 19
> T. 96 916 4301



Avó No Avó,

aberto em outubro de 2019, José Simplicio faz uma homenagem a todas as avós de mão-cheia. Na ementa, que vai mudando, pratos como cabidela de coelho com puré de maçã e peixe da nossa costa com arroz de camarão e lingueirão.

R. dos Ferreiros, 6
> T. 261 869 341



Ribeira d'Ilhas

Encaixada num vale entre arribas altas, esta praia é considerada uma das melhores da Europa para a prática de surf. Além das boas ondas, tem um restaurante, com esplanada, para petiscar e beber um copo.